



MORANDÉ  
*Pioneering Spirit*

MORANDÉ

*Edición Limitada*

GOLDEN HARVEST

SAUVIGNON BLANC | 2013  
VALLE DE CASABLANCA

*Golden Harvest 2013 distinguido como "Sweet Wine of the Year" y galardonado con 96 puntos en el Reporte Especial Chile 2021, de Tim Atkin.*

#### VIÑEDO

Este vino único en Chile, se produce en pequeñas cantidades, 100% a mano y solo bajo condiciones climáticas especiales. Proveniente de El Ensueño ubicado en el sector mas frio del Valle de Casablanca y al mismo tiempo con mayor presencia de nieblas matinales provenientes de la costa. Esta condición durante el periodo de verano o madurez, eleva la humedad relativa y con ello se favorece el desarrollo de Btrytis cinérea, hongo que produce la codiciada "Putridión Noble". El verano, conjunto en forma perfecta la alta humedad costera al amanecer, con emdios días soleados y tardes muy frías. Condición ideal para lograr el desarrollo del hongo, que lentamente deshidrató las uvas generando una notable concentración y generación de uvas pasas, ya avanzando el otoño.

#### VINIFICACIÓN

Durante el otoño y la viña ya desprovista de hojas, se efectuarán cosechas parciales, escogiendo aquellos racimos más afectados por la pasificación. Luego en bodega, se seleccionan los granos pasas y se someten a prensado, de manera que se obtienen dos tipos de jugos, los provenientes de uvas en proceso de pasificación y una suerte de miel procedente de las uvas pasas. Ambos se fermentan en barricas por casi un año, transformando lentamente el dulzor en delicioso vino. Luego se agregan al mosto en una proporción equivalente a 6 putonios de uva botrytizada. Luego del agotamiento de las levaduras, se mantiene el vino un segundo año en sus barricas originales, hasta su envasado. Este vino por su origen, materia prima, vinificación y sus extraordinarios componentes, tiene un largo potencial de guarda y auguramos una sobresaliente evolución.

Tras las versiones de 2000 y 2007, 2013 fue la primera añada en la que Ricardo Baettig y su equipo enológico consiguieron imprimir a nuestro Golden Harvest los altos estándares de calidad y el particular sello que les transmitió Pablo Morandé.

#### NOTAS DE PROVA

**Color:** amarillo intenso y luminoso, patinado de oro viejo, de apariencia untuoso, denso y muy atractivo.

**Aroma:** recuerda a los azahares, magnolias y frutas de damascos, membrillos y duraznos secos, papayas confitadas y miel de melón blanco. Perfumado y evocador.

**Sabor:** Es una deliciosa y densa sensación dulce, conjugada con un fresco sabor a frutas y complejas confituras. Es un vino amplio, generoso y goloso. De caminar fino y elegante. Noble y complejo como miel de reyes.

**Temperatura de servicio:** 12°C.



#### ANALISIS

Alcohol:	11.5%
pH:	3.22
Acidez Total:	5.10 (g/L)
Azúcar Residual:	184.1 (g/L)